



# Salsa de Pepino

**Tiempo de preparación:** 15 minutos

**Costo por porción:** \$0.28

## Lo que necesita:

### Utensilios:

- Tazas y cucharas para medir
- Tabla para cortar y cuchillo
- Tazón grande para mezclar
- Cuchara para mezclar

### Ingredientes:

- 1 pepino, pelado y picado
- 1 aguacate, pelado y picado
- ¼ taza de cebolla morada, picada finamente
- 2 cucharadas de cilantro picado
- 1 chile Serrano, picado finamente
- 1 diente de ajo, picado finamente
- 2 cucharadas de jugo de limón
- 2 cucharadas de agua

### Lo que hay que hacer:

1. Lávese las manos y limpie su área para cocinar.
2. Mezcle todos los ingredientes. Agregue sal al gusto.
3. Ponga en el refrigerador antes de servir.



## Deanne Garrett

Better Living for Texans  
Program Assistant

Texas A&M AgriLife Extension  
Fort Bend County

1402 Band Road, Suite 100  
Rosenberg, Texas 77471

Phone: (281) 342-3034 Ext: 7040  
Fax: (832) 471-2400

### WEBSITE:

<http://fortbend.agrilife.org>

### EMAIL:

[deanne.garrett@ag.tamu.edu](mailto:deanne.garrett@ag.tamu.edu)

Texas A&M AgriLife Extension provides equal opportunities in its programs and employment to all persons, regardless of race, color, sex, religion, national origin, disability, age, genetic information, veteran status, sexual orientation, or gender identity. The Texas A&M University System, U.S. Department of Agriculture, and the County Commissioners Courts of Texas Cooperating

Datos Nutricionales	
Tamaño de la porción ¼ taza	
Porciones en el paquete 6	
Cantidad por porción	
Calorías 80	Calorías de grasa 50
%Valor Diario*	
Grasa total 6g	9%
Grasa saturada 1g	5%
Ácido graso <i>trans</i> 0g	
Colesterol 0mg	0%
Sodio 0mg	0%
Total de carbohidratos 6g	2%
Fibra dietética 3g	12%
Azúcares 1g	
Proteínas 1g	
Vitamina A 2%	Vitamina C 15%
Calcio 2%	Hierro 2%